

PENGETAHUAN MAHASISWA KEDOKTERAN TENTANG KANTIN SEHAT, PERSEPSI TENTANG KANTIN KAMPUS, DAN SIKAP TERHADAP PENGEMBANGAN KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN

Ardesy Melizah Kurniati^{1*}, Medina Athiah², Windi Indah Fajar Ningsih³

¹Bagian Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia

²Bagian Biokimia dan Kimia Medik Fakultas Kedokteran, Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia

³Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia

E-mail: ardesy.gizi@fk.unsri.ac.id

received 1 September 2022; accepted 23 September 2022

Abstrak

Kantin sehat berperan penting dalam penyediaan makanan bergizi untuk mempertahankan daya tahan tubuh dari berbagai penyakit. Mahasiswa pendidikan dokter membutuhkan kantin sebagai tempat pembelian makanan di sela istirahat perkuliahan dan aktivitas lain yang padat. Sayangnya, kantin di kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya (FK UNSRI) belum dikategorikan sebagai kantin sehat, dan ditutup semenjak pandemi. Pengembangan model kantin sehat menjadi hal yang penting, dan membutuhkan dukungan institusi. Penelitian ini adalah penelitian observasional deskriptif, yang bertujuan mengidentifikasi pengetahuan tentang kantin sehat, persepsi tentang kantin yang tersedia sebelumnya, dan sikap mahasiswa FK UNSRI terhadap pengembangan kantin sehat di kampus. Seluruh mahasiswa aktif angkatan 2018 dan 2019 Program Studi Pendidikan Dokter yang beraktivitas di Kampus Madang, pernah mengonsumsi makanan di kantin kampus, dan bersedia menandatangani formulir kesediaan partisipasi diambil sebagai responden penelitian. Teknik pengambilan sampel insidental, dan pengambilan data dilakukan menggunakan Google Form. Total responden yang berpartisipasi sebanyak 219 orang. Sebanyak 114 responden (52.1%) memiliki pengetahuan baik tentang kantin sehat, dan sisanya masuk dalam kategori kurang baik. Sebagian besar responden (94 orang/42.9%) memiliki persepsi bahwa kantin yang selama ini tersedia sudah Baik. Sebagian besar mahasiswa menyatakan Setuju-Sangat Setuju terhadap inisiatif pengembangan kantin sehat (196 orang/ 89.5%). Sebagian besar setuju bahwa keterlibatan mahasiswa dalam penyelenggaraan kantin sehat adalah penting (164 orang/ 55%), namun ternyata sebagian besar tidak berminat untuk terlibat (135 orang/ 61.6%). Gambaran pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa pada penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan dalam pengembangan kantin sehat di kampus.

Kata kunci: kantin sehat, pengetahuan, persepsi, sikap, mahasiswa kedokteran

Abstract

Development of a healthy canteen model: Knowledge, perception, and attitude of medical students as consumers. A healthy canteen helps the body prevent disease by offering nutritious food. Medical students require a canteen between lectures and other activities. Since the pandemic, the Faculty of Medicine of Universitas Sriwijaya (FK UNSRI) canteen on the Madang campus has been closed. A healthy canteen model needs institutional support. This descriptive observational study intends to assess students' knowledge about healthy canteens, perceptions about previously available canteens, and attitudes toward healthy canteens on campus. All 2018 and 2019 Medical Education Study Program active Madang Campus students who have eaten in the campus canteen and are willing to sign a participation form are study respondents. Google Form is used for incidental data collecting. 219 people responded. 114 respondents (52.1%) have a good understanding of healthy canteens. Most responders (94/42,9%) think the canteen is good. Most students (196/89.5%) agree/strongly agree with the healthy canteen idea. Most agreed that student involvement in a healthy canteen was important (164/55%), but most were not interested (135/61.6%). This study can help build a healthy campus canteen by describing students' knowledge, perspectives, and attitudes.

Keywords: *healthy canteen, knowledge, perception, attitude, medical student*

1. Pendahuluan

Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya (FK UNSRI) memiliki jadwal perkuliahan yang cukup padat. Bahkan, meskipun pandemi Covid-19 saat ini belum berakhir, mahasiswa prodi profesi maupun prodi pendidikan spesialis tetap menjalankan perkuliahan tatap muka sembari melakukan pelayanan terhadap pasien. Kantin sering dijadikan tempat mahasiswa berdiskusi di sela istirahat, di luar fungsinya sebagai tempat membeli makanan. Sayangnya, kantin di kampus Madang ditutup untuk batas waktu yang belum ditentukan semenjak pandemi COVID-19. Padahal, tingkat aktivitas yang tinggi di masa pandemi COVID-19 tentunya membutuhkan daya tahan tubuh yang baik. Diet yang sehat dapat membantu meningkatkan imunitas dan menjaga kesehatan fisik maupun mental individu.¹ Oleh karena itu, adanya kantin sehat di dalam kampus sangat dibutuhkan.

Kantin dapat dikatakan sebagai kantin sehat bila setidaknya memenuhi syarat penjamah makanan yang sehat dan terlatih, *hygiene* dan sanitasi, serta penjualan menu sehat.² Kantin yang nyaman, aman dan menyediakan menu makanan bergizi sangat menunjang pola makan sehat di sarana pendidikan.³ Hingga saat ini, belum terdapat metode standar untuk pengukuran lingkungan makanan yang disepakati oleh berbagai negara.⁴ Namun, beberapa penelitian sebelumnya telah berupaya menggali persepsi maupun tingkat kepuasan mahasiswa terhadap kantin di kampusnya. Preferensi makanan ini dapat dipengaruhi pengetahuan dan persepsi mahasiswa mengenai layanan kantin yang berkualitas.⁵ Beberapa faktor yang berdampak pada kepuasan dan frekuensi jajan mahasiswa di kantin kampus antara lain karena makanannya, suasana, nilai ekonomis, pilihan menu, dan kualitas pelayanan.⁶ Penelitian lain menyatakan bahwa prediktor utama kepuasan konsumen terhadap layanan penyedia makanan adalah kualitas makanan dan atmosfer tempat makan. Sementara, sistem pengelolaan kantin

dan kandungan gizi dari makanan memengaruhi tingkat kepuasan konsumen secara tidak langsung.⁷

Hingga saat ini, FK UNSRI belum memiliki model kantin sehat. Oleh karena itu, dibutuhkan pengembangan model kantin sehat, yang dapat menjadi contoh dan diterapkan pada fakultas lain di UNSRI. Pengembangan model kantin sehat membutuhkan dukungan dari institusi, untuk menjamin terpenuhinya standar yang sudah dibuat.⁸ Pengembangan kantin sehat harus melihat dari tiga sisi, yaitu konsumen (mahasiswa), produsen (pedagang) dan jalur distribusi (kantin). Sebelum memperbaiki model distribusi atau kantin, perlu digali lebih dulu mengenai pengetahuan dan persepsi konsumen terhadap kantin sehat. Pengembangan model kantin sehat ini akan dimulai dengan menggali tingkat pengetahuan dan persepsi mahasiswa selaku konsumen.

2. Metode

Penelitian dengan desain observasional deskriptif ini dilakukan pada Juni–Desember 2021 di FK UNSRI Kampus Madang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi pengetahuan mahasiswa tentang kantin sehat, persepsi mahasiswa terhadap kantin kampus Madang, dan sikap mahasiswa terhadap rencana pengembangan kantin sehat dan berbagai parameter di dalamnya.

Seluruh mahasiswa aktif Angkatan 2018 dan 2019 Program Studi Pendidikan Dokter yang beraktivitas di Kampus Madang, pernah mengonsumsi makanan di kantin kampus, diberikan informasi mengenai penelitian ini. Mahasiswa yang setuju berpartisipasi selanjutnya menandatangani formulir kesediaan partisipasi. Besar sampel minimal adalah 208 orang, dengan teknik pengambilan sampel insidental. Pengambilan data responden penelitian dilakukan menggunakan formulir Google Form yang ditunggu pengembaliannya maksimal satu bulan. Data dianalisis menggunakan *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versi 23.

Penelitian ini dinyatakan bebas kaji etik oleh Komite Etik Penelitian Kedokteran dan Kesehatan (KEPKK) Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Nomor 369-2021, tanggal 28 Desember 2021. Penelitian ini didanai dibiayai dari anggaran DIPA Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Nomor. 023.17.2.677515/2020 tanggal 23 Nopember 2020 dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Penelitian Nomor: 042/35/UN9.1.4/PLP-PPM/PL/V/2021.

3. Hasil

Mahasiswa yang bersedia berpartisipasi berjumlah 223 orang, namun 4 di antaranya dieksklusi karena tidak mengumpulkan kuesioner hingga batas waktu yang ditentukan. Total data responden yang dianalisis adalah 219 orang, dengan karakteristik responden ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik responden (N=219)

Karakteristik	n	%
Jenis kelamin		
Laki-laki	70	32.0
Perempuan	149	68.0
Usia		
18	2	0.9
19	23	10.5
20	62	28.3
21	107	48.9
22	20	9.1
23	4	1.8
24	1	0.5
Angkatan		
2018	140	63.9
2019	79	36.1

Sebagian besar mahasiswa hampir setiap hari sarapan, dan selalu makan siang. Cemilan hanya 1 potong per hari, konsumsi minuman manis kurang dari satu gelas per hari. Sebagian besar ragu mengenai cemilannya termasuk dalam kategori sehat atau tidak. Sebagian besar jajan di kampus, mengisi waktu istirahat dengan makan bersama teman-temannya di kantin kampus. Istirahat kuliah diisi tidak hanya dengan makan, tetapi melakukan aktivitas lainnya.

Sebagian besar responden tidak memiliki preferensi sumber jajanan yang tetap. Dalam 1 pekan, sebagian besar responden memiliki frekuensi jajan di kantin hingga 4 kali. dan dapat menghabiskan uang jajan hingga Rp. 80.000 di kantin kampus. Sementara, sebagian besar harus menghabiskan uang >Rp 80.000 bila jajan di luar kampus 2 atau 4 kali seminggu,

Data kebiasaan makan dan jajan mahasiswa ditampilkan di Tabel 2.

Tabel 2. Kebiasaan makan dan jajan responden

Kebiasaan makan responden	n	%
Frekuensi sarapan		
Tidak sarapan/ <1 hari/ pekan	42	19.2
1-6 hari/ pekan	107	48.9
7 hari/ pekan	70	32.0
Frekuensi makan siang		
Tidak makan siang/ <1 hari/ pekan	1	.5
1-6 hari/ pekan	75	34.2
7 hari/ pekan	143	65.3
Porsi camilan sehari		
Tidak jajan/ <1 potong/ buah per hari	26	11.9
1 potong/ buah per hari	105	47.9
2 potong/ buah per hari	73	33.3
3 potong/ buah per hari	15	6.8
Pilihan jenis camilan		
Tidak sehat	6	2.7
Kurang sehat	59	26.9
Ragu-ragu	117	53.4
Sehat	34	15.5
Sangat sehat	3	1.4
Jumlah konsumsi minuman manis		
Tidak minum minuman manis	14	6.4
<1 gelas per hari	115	52.5
1 gelas per hari	50	22.8
2 gelas per hari	20	9.1
3 gelas per hari	20	9.1
Kebiasaan menghabiskan waktu istirahat kuliah		
Sendiri/ di rumah	47	21.5
Bersama mahasiswa lain	172	78.5
Lokasi istirahat kuliah		
Kantin kampus	171	78.1
Luar kampus	48	21.9
Aktivitas saat istirahat kuliah		
Kegiatan selain makan	62	28.3
Kombinasi makan dan aktivitas lain	157	71.7

Kebiasaan jajan responden	n	%
Sumber makanan yang dikonsumsi di kampus		
Dibawa dari rumah	18	8.2
Dibeli di kantin kampus	63	28.8
Dibeli di tempat lain (misal supermarket)	13	5.9
Kombinasi dari berbagai sumber	125	57.1
Frekuensi jajan di kantin kampus dalam sepekan		
Tidak jajan	6	2.7
1 kali atau kurang	18	8.2
2 kali	27	12.3
3 kali	63	28.8
4 kali	105	47.9
Jumlah uang jajan yang dihabiskan per pekan		
Rp 0	4	1.8
Rp 0-30.000	61	27.9
Rp 30.000-80.000	88	40.2
Rp 80.000 atau lebih	66	30.1
Frekuensi jajan di luar kampus dalam sepekan		
Tidak pernah	6	2.7
1 kali/ kurang	52	23.7
2 kali	62	28.3
3 kali	37	16.9
4 kali	62	28.3
Jumlah uang jajan di luar kampus yang dihabiskan per pekan		
Rp 0	6	2.7
Rp 0-30.000	48	21.9
Rp 30.000-80.000	82	37.4
80.000/ lebih	83	37.9

Terdapat 10 pernyataan mengenai kantin sehat untuk menilai pengetahuan responden. Responden menjawab "Setuju" yang artinya pernyataan tersebut dinilai benar, dan "Tidak setuju" yang artinya pernyataan tersebut dinilai salah oleh responden. Daftar pernyataan adalah sebagai berikut:

1. Kantin sehat dapat diwujudkan hanya dengan menyediakan pangan yang aman, sehat, dan bergizi.
2. Cara penyimpanan makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi konsumen
3. Penggunaan tutup kepala, masker, sarung tangan dan pakaian khusus dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi

4. Penjamah makanan di kantin sehat telah mengikuti pelatihan sanitasi dan keamanan pangan

5. Makanan yang dijual pada kantin sehat harus bergizi dan memenuhi standar keamanan, tidak mengandung bahan kimia berbahaya seperti pewarna tekstil, formalin, borax

6. Kantin sehat dapat dibangun dengan jenis semi permanen

7. Serangga atau hewan yang ada pada tempat pembuangan sampah sementara kantin dapat dimaklumi karena tidak dapat dihindari

8. Penggunaan piring styrofoam sekali pakai adalah salah satu cara untuk menghindari kontaminasi akibat proses pencucian alat makan

9. Siapapun dapat menjadi penjamah makanan pada kantin sehat, cukup membayar sewa *tenant*.

10. Akses terhadap air bersih menjadi hal yang wajib bagi terselenggaranya kantin sehat

Distribusi jawaban responden dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil kuesioner pengetahuan responden

Nomor Pertanyaan	Pilihan jawaban	
	Setuju	Tidak setuju
1	47	172
2	217	2
3	218	1
4	193	26
5	217	2
6	66	153
7	185	34
8	109	110
9	144	75
10	219	0

Median skor pengetahuan adalah 8 (5–10). Responden dikategorikan memiliki pengetahuan yang baik mengenai kantin sehat bila skor >8. Berdasarkan perhitungan skor, sebanyak 114 responden (52,1%) berada dalam kategori pengetahuan baik, dan 105 orang (47,9%) masuk dalam kategori pengetahuan kurang baik mengenai kantin sehat.

Sebelum mengidentifikasi tentang persepsi mahasiswa terhadap kantin yang sudah tersedia, diberikan pertanyaan awal untuk menggali pendapat mahasiswa tentang pentingnya fasilitas kantin dan waktu istirahat. Sebagian besar mahasiswa menganggap waktu istirahat kuliah dan adanya kantin kampus Sangat Penting. Menurut sebagian besar mahasiswa, ketersediaan makanan dan minuman sehat yang dijual di kantin kampus adalah Penting.

Tabel 3. Persepsi tentang kantin yang tersedia

Pertanyaan/ Pernyataan	n	%
Pertanyaan awal		
Ketersediaan waktu istirahat kuliah		
Kurang penting	1	0.5
Ragu-ragu	6	2.7
Penting	82	37.4
Sangat penting	130	59.4
Ketersediaan kantin di kampus		
Kurang penting	2	0.9
Ragu-ragu	6	2.7
Penting	95	43.4
Sangat penting	116	53.0
Seberapa penting kantin kampus menjual berbagai makanan dan minuman sehat		
Tidak penting	1	0.5
Kurang penting	10	4.6
Ragu-ragu	41	18.7
Penting	91	41.6
Sangat penting	76	34.7
Persepsi tentang kantin		
Persepsi tentang kantin kampus secara keseluruhan		
Tidak Baik	6	2.7
Kurang Baik	31	14.2
Ragu-ragu	87	39.7
Baik	94	42.9
Sangat Baik	1	0.5
Variasi makanan dan minuman		
Tidak baik	4	1.8
Kurang Baik	33	15.1
Ragu-ragu	61	27.9
Baik	110	50.2
Sangat Baik	11	5.0
Lokasi bangunan kantin di dalam kampus sudah sesuai dengan standar kantin sehat		
Tidak setuju	14	6.4
Kurang setuju	35	16.0

Ragu-ragu	87	39.7
Setuju	78	35.6
Sangat setuju	5	2.3
Sumber air bersih untuk masak dan mencuci mudah diakses		
Tidak setuju	8	3.7
Kurang setuju	38	17.4
Ragu-ragu	95	43.4
Setuju	68	31.1
Sangat setuju	10	4.6
Kebersihan dan sistem pembuangan limbah di kantin kampus sudah baik		
Tidak setuju	7	3.2
Kurang setuju	36	16.4
Ragu-ragu	125	57.1
Setuju	45	20.5
Sangat setuju	6	2.7
Konstruksi bangunan kantin di dalam kampus sudah baik		
Tidak setuju	8	3.7
Kurang setuju	42	19.2
Ragu-ragu	73	33.3
Setuju	87	39.7
Sangat setuju	9	4.1
Pencahayaannya dan ventilasi kantin di dalam kampus sudah baik		
Tidak setuju	5	2.3
Kurang setuju	18	8.2
Ragu-ragu	43	19.6
Setuju	134	61.2
Sangat setuju	19	8.7
Ruang pengolahan makanan/ dapur kantin di dalam kampus sudah sesuai standar		
Tidak setuju	8	3.7
Kurang setuju	39	17.8
Ragu-ragu	117	53.4
Setuju	53	24.2
Sangat setuju	2	0.9
Makanan yang dijual sudah memenuhi standar kesehatan		
Tidak setuju	4	1.8
Kurang setuju	26	11.9
Ragu-ragu	123	56.2
Setuju	63	28.8
Sangat setuju	3	1.4
Penjamah makanan kantin di dalam kampus telah bekerja sesuai standar		
Tidak setuju	5	2.3
Kurang setuju	25	11.4
Ragu-ragu	125	57.1
Setuju	61	27.9
Sangat setuju	3	1.4

Sikap responden mengenai rencana pengembangan model kantin sehat selanjutnya diidentifikasi melalui beberapa pertanyaan. Sikap responden terhadap rencana pengembangan kantin sehat dan parameter pendukungnya dapat dilihat pada diagram di bawah ini (Diagram 1). Sebagian besar mahasiswa menyatakan Setuju-Sangat Setuju terhadap inisiatif pengembangan kantin sehat (196 orang/ 89.5%). Sebagian besar responden menyatakan selama ini tidak tersedia kesempatan bagi mahasiswa untuk terlibat dalam penyelenggaraan kantin kampus (131 orang/ 59.8%). Sebagian besar setuju bahwa keterlibatan mahasiswa dalam

penyelenggaraan kantin sehat adalah penting (164 orang/ 55%), namun ternyata sebagian besar tidak berminat untuk terlibat (135 orang/ 61.6%). Bentuk keterlibatan mahasiswa yang diinginkan berdasarkan pengakuan responden yaitu menyusun produk yang dijual dengan jumlah sebanyak 73 orang (33%), membuat produk baru 21 orang (9.6%), membuat desain kantin 52 orang (23.7%), membantu sebagai penjual 13 orang (5.9%), membantu promosi produk 46 orang (21.0%), dan sisanya belum mengetahui bentuk keterlibatan apa yang mereka inginkan.

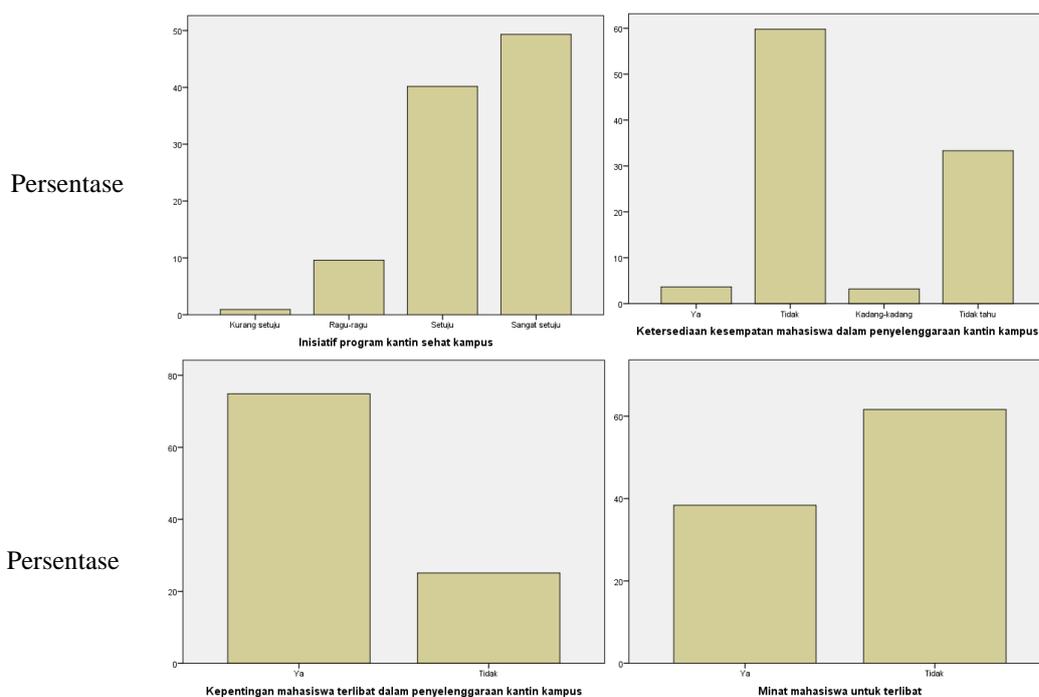


Diagram 1. Sikap responden terkait pengembangan kantin sehat

4. Pembahasan

Mahasiswa angkatan 2018 dan 2019 adalah dua Angkatan terakhir yang pernah mengonsumsi makanan di kantin FK Unsri kampus Madang sebelum akhirnya ditutup akibat pandemi. Meskipun ada sekelompok

mahasiswa yang tidak terbiasa sarapan, namun hanya satu orang yang tidak terbiasa makan siang. Kantin dapat memiliki konsumen setia untuk penjualan menu makan siang. Penjualan camilan juga cukup menjanjikan karena sebagian besar mahasiswa mengonsumsi camilan setidaknya

1 porsi sehari. Dalam pemilihan camilan, nampaknya mahasiswa tidak terlalu kaku untuk memilih hanya makanan sehat.

Kebiasaan mengonsumsi minuman manis ternyata dimiliki sebagian besar mahasiswa, dan hanya enam persen yang tidak memiliki kebiasaan tersebut. Jumlah kalori dari minuman manis memiliki hubungan yang signifikan dengan indeks massa tubuh dan lingkar pinggang⁹, sehingga harus diberikan pengaturan dalam penjualan, atau diberikan alternatif minuman yang tidak memiliki tambahan gula maupun pemanis lainnya.

Sebagian besar mahasiswa tidak memiliki pengaturan yang tetap untuk sumber makanan yang dikonsumsi di kampus; bisa dibawa dari rumah, membeli di kantin, ataupun membeli dari tempat lain. Variasi makanan yang dijual di kantin penting untuk menghindari kejenuhan.

Jumlah pengeluaran yang relatif lebih besar untuk jajan di luar kampus daripada di kantin kampus menjadi daya tarik sendiri bagi kantin kampus yang dapat memberikan harga terjangkau dan akses lebih mudah.

Meskipun skor pengetahuan Baik, namun bisa dilihat per item pertanyaan, terdapat ketidakkonsistenan pernyataan setuju antara pernyataan yang menyiratkan bahwa “setiap penjamah makanan harus terlatih” dengan “semua orang bisa berjualan di kantin asal membayar biaya sewa”. Padahal, penjamah makanan harus memiliki kualifikasi tertentu dan dalam kondisi sehat.²

Sebagian besar juga setuju bahwa penyimpanan makanan yang tidak tepat dapat mengakibatkan masalah kesehatan, namun mereka menganggap serangga atau hewan yang ada pada tempat pembuangan sampah sementara kantin adalah hal biasa. Padahal, posisi tempat pembuangan sampah sementara yang biasanya dekat dengan dapur dapat menjadi sumber kontaminasi.¹⁰

Penggunaan styrofoam nampak memiliki nilai seri, karena memang dari segi kepraktisan tanpa mencuci, sepertinya menghindarkan dari kontaminasi. Namun penggunaan styrofoam secara tidak tepat, misalnya pada makanan panas, tentu membuat kontaminasi yang lebih berbahaya.

Meskipun secara keseluruhan, persepsi mahasiswa terhadap kantin yang sebelumnya ada adalah Baik, namun mahasiswa masih belum yakin mengenai bangunan kantin dan fasilitasnya. Keraguan di antaranya pada ketepatan lokasi bangunan, sumber air bersih, kebersihan dan sistem pengolahan limbah, ruang pengolahan makanan, standar kesehatan makanan yang dijual, dan standar kualifikasi penjamah makanan. Hal ini sangat beralasan karena belum ada aturan institusi tentang pembuatan ‘kantin sehat’, sehingga syarat-syarat bangunan fisik maupun penjamah makanan belum diperiksa lebih lanjut.

Sikap sebagian besar mahasiswa yang mendukung inisiatif pengembangan kantin sehat dapat menjadi modal awal terwujudnya kantin sehat kampus FK Unsri. Sedikitnya mahasiswa yang berminat terlibat langsung pada pengelolaan kantin mungkin dapat diartikan bahwa dukungan bersifat tidak langsung, misalnya seperti pemberian saran membangun pada survei semacam penelitian ini. Hal ini sesuai dengan penelitian Sogari, dkk yang menyoroti pentingnya berkonsultasi dengan mahasiswa ketika mengembangkan intervensi makan sehat di kampus.¹¹

Penelitian ini hanya menggambarkan pengetahuan, persepsi dan sikap mahasiswa tanpa mencari hubungan dengan perilaku aktual makan dan jajan di kantin. Penelitian ini tidak dapat menyimpulkan apakah ketiga faktor tersebut berhubungan dengan perilaku makan dan jajan di kantin selama menjadi konsumen kantin kampus FK UNSRI.

5. Kesimpulan

Sebagian besar responden memiliki pengetahuan yang baik tentang kantin sehat, persepsi yang baik tentang kantin yang tersedia saat ini, dan bersikap setuju terhadap inisiatif pengembangan kantin sehat. Hasil penelitian ini dapat dijadikan dasar pengembangan kantin sehat baik di kampus kedokteran maupun kampus umum lainnya. Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan penilaian terhadap menu yang menjadi salah satu komponen dari pengembangan kantin sehat.

Daftar Pustaka

1. Aman F, Masood S. How Nutrition can help to fight against COVID-19 Pandemic. *Pak J Med Sci* [Internet]. 2020 [cited 2022 Sep 11];36(COVID19-S4):S121. Available from: [/pmc/articles/PMC7306972/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36972/)
2. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
3. Drewnowski A. Nutrition Economics: How to Eat Better for Less. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)* [Internet]. 2015 Nov 24 [cited 2022 Sep 11];61 Suppl:S69–71. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26598892/>
4. O'halloran S, Eksteen G, Gebremariam M, Alston L. Measurement Methods Used to Assess the School Food Environment: A Systematic Review. *Int J Environ Res Public Health* [Internet]. 2020 Mar 1 [cited 2022 Sep 11];17(5). Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32138232/>
5. Czarniecka-Skubina E, Górska-Warsewicz H, Laskowski W, Jeznach M. Consumer Choices and Service Quality in the University Canteens in Warsaw, Poland. *Int J Environ Res Public Health* [Internet]. 2019 Oct 1 [cited 2022 Sep 11];16(19). Available from: [/pmc/articles/PMC6801505/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32138232/)
6. Smith RA, White-McNeil A, Ali F. Students' perceptions and behavior toward on-campus foodservice operations. *International Hospitality Review*. 2020 Jan 7;34(1):13–28.
7. Lülfs-Baden F, Spiller A. Students' perceptions of school meals: a challenge for schools, school-meal providers, and policymakers. *Journal of Foodservice* [Internet]. 2009 Feb 1 [cited 2022 Sep 11];20(1):31–46. Available from: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1748-0159.2008.00121.x>
8. Astika Endah Permatasari T, Mailan Astin N, Studi Gizi P, Kedokteran dan Kesehatan F, Muhammadiyah Jakarta U, Studi Kesehatan Masyarakat P, et al. Analisis Dukungan institusi terhadap Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Mahasiswa di Universitas Negeri dan Swasta di Jakarta. *IAKMI Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* [Internet]. 2020 Apr 13 [cited 2022 Sep 11];1(1):17–24. Available from: <http://jurnal.iakmi.id/index.php/IJKMI/article/view/6>
9. Bawadi H, Khataybeh T, Obeidat B, Kerkadi A, Tayyem R, Banks AD, et al. Sugar-Sweetened Beverages Contribute Significantly to College Students' Daily Caloric Intake in Jordan: Soft Drinks Are Not the Major Contributor. *Nutrients* [Internet]. 2019 May 1 [cited 2022 Sep 12];11(5). Available from: [/pmc/articles/PMC6566441/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32138232/)
10. Kurniadi Y, Saam ZZ, Afandi D. Faktor kontaminasi bakteri *E. coli* pada makanan jajanan di lingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang [Internet]. Vol. 7, *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 2013 Aug [cited 2021 May 20]. Available from: <https://jil.ejournal.unri.ac.id/index.php/JIL/article/view/1492>
11. Sogari G, Velez-Argumedo C, Gómez MI, Mora C. College Students and Eating Habits: A Study Using An Ecological Model for Healthy Behavior. *Nutrients* [Internet]. 2018 Dec 1 [cited 2022 Sep 12];10(12). Available from: [/pmc/articles/PMC6315356/](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32138232/)

